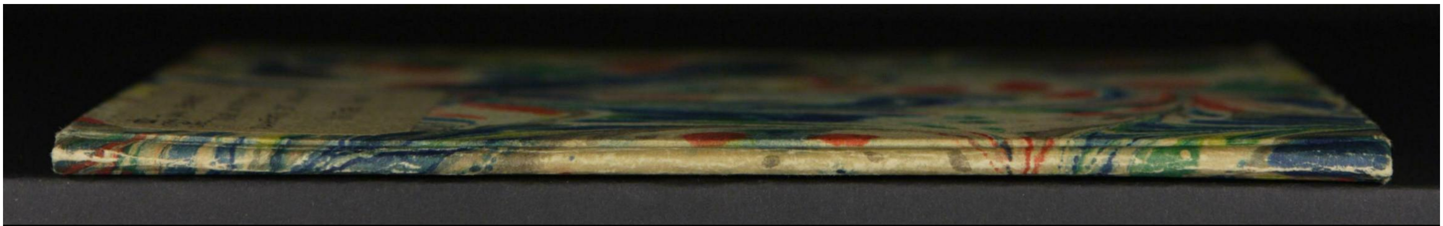
DAN. SENNERT
DISP. XVI DE TEMPERAMENTO ET COCTIONE
WITEB., 1600

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Royal Library, Copenhagen.
LN bis 211 [20,-365 4°]



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Royal Library, Copenhagen.
LN bis 211 [20,-365 4°]

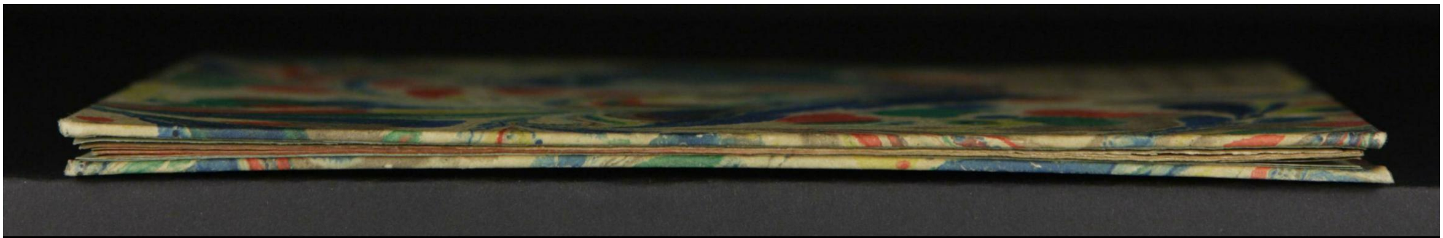
Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Royal Library, Copenhagen.
LN bis 211 [20,-365 4°]



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Royal Library, Copenhagen.
LN bis 211 [20,-365 4°]



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Royal Library, Copenhagen.
LN bis 211 [20,-365 4°]



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Royal Library, Copenhagen.
LN bis 211 [20,-365 4°]

PA BOX
20-365
4° (LN bis 211)
BIBLIOTHECA REGIA HAFNIENSIS

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Royal Library, Copenhagen.
LN bis 211 [20,-365 4°]

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Royal Library, Copenhagen.
LN bis 211 [20,-365 4°]

CARL LUND

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Royal Library, Copenhagen.
LN bis 211 [20,-365 4°]

…PVTATIO XVI.
De

TEMPERAMENTO ET COCTIONE,

Cujus poſitiones,

Divino favente Numine,

PRAESIDE

M. DANIELE SENNERTO,
Vratiſlavienſi, Sileſio,

In celeberrima VVitebergenſium Academia, pro viribus propugnandas ſuſcipiet

IOHANNES NICOLAUS HOLMIUS,
Danus.

Ad diem 5. Ianuarii.
Horis & loco ſolitis.

VVITEBERGAE,
Typis Simonis Gronenbergii, Anno 1600.

20,-365

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Royal Library, Copenhagen.
LN bis 211 [20,-365 4°]

CARL LUND

REVERENDIS ET CLARISSIMIS VIRIS, PIETATE, ERVditione, omniúmque virtutum genere præſtantiſsimis:

DOMINO SVPERINTENDENTI DIOECeſeωs VViburgenſis meritiſſimo:

DOMINIS DOCTORIBVS MEDICINAE excellentiſſimis:

NEC NON

RELIQVIS OMNIBVS DOMINIS MAgiſtris in inclyta VViburgenſium urbe ſpectatiſſimis:

Canonicis digniſsimis, & verbi divini Miniſtris ibidem fideliſsimis:

Dominis, Fautoribus, Præceptoribus & amicis meis perpetuo obſervantiæ cultu ſuſpiciendis,

Gymnaſticam hanc συζήτησιν

Honoris, benevolentiæ ac gratitudinis ergò, in felix ſecularis hujus anni auſpicium, devoto animo dicatam cupio

Iohannes Nicolaus Holmius.

Reſpondens.

BIBLIOTHECA REGIA HAFNIENSIS

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Royal Library, Copenhagen.
LN bis 211 [20,-365 4°]

DISPVTATIO XVI.

DE TEMPERAMENTO ET Coctione.

THESIS I.

CVm hactenus de Elementis, eorum mutua actione & paſsione, atq; Miſtorum ortu & interitu actum ſit, antequã ad ipſas Miſtorum corporum ſpecies accedamus, quædã de Temperamento & Coctione hac diſputatione adjungemus. Quanquam enim de Temperamentis doctrinam ipſi Miſtioni ſubjungere commodiùs forſan fuerat: tamen cùm eò loci id facere non licuerit, nec hoc loco planè incommoda erit de temperamentis tractatio, nec alienum eam cum Coctione conjungere, cùm Temperamenti quædam perfectio & elaboratio ſit ipſa coctio.

II.

Temperamentum quod attinet, ex miſtione elementorum id dependere, & ex Qualitatum primarum mutua actione & paſsione oriri, certum eſt, quid tamen illud ſit, non ita liquidum. Nos omiſsis L. Fuchſii, qui parùm eruditè inſtit. medic. l. 1. ſect. 3. c. 1. temperamentum ſubſtantiam, non accidens eſſe, aſſerit, nonnullorumq; , qui, Temperamentum nudam relationem & Qualitatum harmoniam eſſe, ſtatuunt, & aliorum, quæ ab aliis recenſentur, opinionibus, Temperamentum eſſe unam Qualitatem ex mutua primarum Qualitatum actione & paſsione in miſtione ortam cenſemus. Eouſque enim primarum Qualitatum, quæ pro miſti generatione neceſſaria eſt, pugna progreditur, donec omnes refractæ & remiſſæ fuerint, abjectiſq; contrarietatum quibuſdam gradibus, per quos extremè diſsidebant, amicitia quaſi inita, coiverint, & in unam Qualitatem coâluerint.

III.

Et ſic temperamentum nihil aliud eſt, quàm una Qualitas ſimplicis eſſentiæ, quæ ex gradibus quatuor Qualitatum remiſſis conſtat. Vt enim ex elementarium formarum gradibus re-

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Royal Library, Copenhagen.
LN bis 211 [20,-365 4°]

miſsis una ſimplex actu forma oritur, quæ facultate tamē omnes in ſe continet: ita ex Qualitatibus primis una moderata & actu ſimplex Qualitas oritur, quæ illas omnes in ſe poteſtate complectitur. Non autem dicendum (quam ſententiam malè Avicennæ affingi, nonnulli docti viri ſtatuunt) temperamentum eſſe quintam quandam Qualitatem, diverſam à quatuor primis, iiſque ſuperadditam; ſed unam tantùm mediam, ex illis remiſsis & conjunctis ortam, eáſque in ſe continentem.

IV.

Sed cùm elementa variis modis miſceantur, Qualitateſq; primæ variis proportionibus inter ſe temperentur, variæ hinc temperamentorum oriuntur differentiæ. Nam ſi æquis omnino viribus & gradibus elementa & Qualitates ad miſtionem concurrant, temperamentum efficitur, quod æquale ad pondus appellatur; quaſi in eo æquo pondere Qualitatum gradus librati & diſtributi ſint; item æqualitas abſoluta; quòd ſcilicet ad nullum extrinſecum fiat comparatio. De graduum autem æqualitate hoc intelligendum eſt: Nam æquali Quantitate elementa miſceri non poſſunt; cùm longè major ſit ignis, quàm terræ efficacia, & proinde ſi æqualibus portionibus concurrerent, ignis non miſtum, ſed ignem ſolum generaret: teſtatúrque experientia, omnia perfectè miſta corpora plurimum terræ obtinere, ejúſque vi gravia eſſe. Temperamentum hoc etſi nonnulli in rerum natura dari negant; rationem tamen firmam non videmus, quò minùs ſtatuamus, contraria pari gradu in miſti alicujus conſtitutione poſſe concurrere: imò hoc reliquorum omnium normã eſſe, nec alia ſine eo cognoſci poſſe, ſtatuit Galenus lib. 1. de temp. c. 3.

V.

Eſt deinde adhuc aliud æquale temperamentum, quod ad juſtitiam æquale appellatur, in quo non planè æquali gradu Qualitates concurrunt, ſed eo modo, qui miſti formæ & operationibus obeundis maximè conveniens eſt, & quod inter miſta ejuſdē ſpeciei mediū obtinet. Nam aliud miſtum natura ſua calidius eſt, aliud frigidius, aliud humidius, aliud ſiccius. Calidius eſt temperamentum leonis, quàm piſcis; calidior caro, quàm nervus; ſiccius os, quàm caro. Quamvis autem hoc modo temperamentum hoc æquale appellari poſsit, quia nimirum æqualitas miſto cuiq;

conve-

conveniens in eo ſervatur, & proportione Geometrica ſuum cuique tribuitur: tamen reſpectu temperamenti abſolutè εὐκράτου & æqualis, inæquale dici, & id, quod eo præditum eſt, intemperatum appellari poteſt: quanquam vulgariter illud, quod ab eo, quod naturaliter obtinere deberet, temperamento receſsit, intemperatum nominetur.

VI.

Quot verò hujus temperamenti ſint ſpecies, auctores non conveniunt. Nos cum Galeno l. 1. de temp. c. 8. octo ſtatuimus. Nam cùm una tantùm Qualitas exſuperat, vincitq; ſibi contrariã, duæ reliquæ æqualitatem ſervant: verbi gratia, ſi miſtum aliquod quinq; gradus caliditatis, & tres frigoris, quatuor verò gradus humiditatis, & totidẽ ſiccitatis haberet, ſimplex temperamentũ appellatur; cujus quatuor ſunt ſpecies, calidum, in quo caliditas frigiditatem ſuperat, humiditas verò & ſiccitas ſunt æquales; frigidum, in quo frigiditas caliditate ſuperior eſt; paſsivæ item ſunt æquales; humidum, in quo humiditas ſiccitatem vincit, caliditas verò & frigiditas ſunt pares; ſiccum, in quo humiditas à ſiccitate ſuperatur, activæ verò pares gradus obtinent. Cùm verò duæ Qualitates reliquas duas ſuperant, Compoſitum appellatur, cujus iterum ſunt quatuor ſpecies, ſecundum quatuor primarum Qualitatum poſsibiles combinationes: calidum ſcilicet & humidum; calidum & ſiccum; frigidum & humidum; frigidum & ſiccum.

VII.

Secundum has differentias aliquid vel temperatum, vel intemperatum dicitur: ſed id variis modis. Dicitur enim quid tale, vel abſolutè, vel comparatè. Abſolutè ſola elementa ſunt calida, frigida, humida, ſicca; cùm his ſolis hæ Qualitates puræ & ſinceræ inſint. Per comparationem verò & exſuperantiam quid tale dicitur, quod etſi omnes Qualitates habeat, una tamen præ reliqua excellit. Sic calidum dicitur, quod plus habet caloris, frigidum, quod plus frigiditatis. Fit autem comparatio ad quatuor: vel ad univerſam omnium miſtorum naturam, in qua ſi quod medium omninò æquale concipias, qualem hominis cutem, eam præſertim, quæ eſt in manu & ſummis digitis, eſſe ſtatuunt, cui etiam ea de cauſſa omnium temperamentorum dijudicationem deferunt, reliqua omnia reſpectu hujus intemperata dicentur, & ſecundũ Qualitatẽ, hoc medium excedentem, calida, frigida, humida, ſicca appellabuntur.

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Royal Library, Copenhagen.
LN bis 211 [20,-365 4°]

VIII.

Vel fit comparatione ad genus proximum; ut ſi in toto animalium genere aliquod animal temperatum & εὔκρατον cōcipias, qualis forſan homo eſt, alia animalia omnia intemperata dicentur, nomine mutuato à Qualitate exſuperante. Vel fit comparatio ad mediū ejuſdem ſpeciei; ſic puer dicitur calidus, ſenex frigidus. Vel denique fit comparatio inter diverſas ſpecies, vel quæcunque obvia individua. Sic canis reſpectu leonis eſt frigidus, reſpectu piſcis eſt calidus. Sic Petrus Paulo collatus eſt calidus, alii calidiori ſi conferas, dicetur frigidus.

IX.

Notandum hîc, temperamentum propriè eſſe miſtorum homogeneorum, eáq; propriè hoc vel illud temperamentum habere dicuntur: Miſta verò heterogenea, præcipuè animalia, cùm unicum miſtum non ſint, ſed ex plurimis, quorum unumquodq; ſua præditum eſt temperie, conſtent, unicum etiam temperamentum habere ita propriè non dicuntur; eorum tamen temperamentum ex ſingularum ſimilarium partium temperie æſtimatur. Si enim calidæ ſuperant, totum dicitur calidum; Si frigidæ, frigidum. Animantium tamen temperamentum præcipuè ex cordis & epatis temperatura æſtimatur. Hæc enim omnibus partibus nutrimentum, ſpiritus & calorem tribuendo unum quaſi totius habitus corporis temperamentum conſtituunt.

X.

Atque hæc de temperamento hoc loco ſufficiant: ad coctionem jam, quæ Temperamenti quædam perfectio & abſolutio eſt, progrediamur. Sic autem Ariſtoteles libro 4. meteororum cap. 2 coctionem definit: πέψις μὲν οὖν ἐστὶ τελείωσις ὑπὸ τοῦ φυσικοῦ, καὶ οἰκείου θερμοῦ ἐκ τῶν ἀντικειμένων παθητικῶν. ταῦτα δ' ἐστὶν ἡ οἰκεία ἑκάστῳ ὕλη: id eſt, Concoctio eſt perfectio, quæ à naturali & proprio calore ex oppoſitis fit paſsivis, quæ propria cuique materia exſiſtunt. Hæc definitio, ut omnis legitima affectionum ſeu accidentium definitio, loco generis formam, loco differentiæ ſubjectum cum cauſſa efficiente complectitur: quæ omnia hoc loco conſideranda ſunt, ut integram coctionis cognitionem aſſequamur.

XI.

Forma coctionis eſt τελείωσις, quæ nihil aliud eſt, quàm ultima

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Royal Library, Copenhagen.
LN bis 211 [20,-365 4°]

tima proprii temperamenti abſolutio. Tunc enim res cocta dicitur, cùm eam, quam in Qualitatibus, ſeu temperamento habere debet, perfectionem & abſolutionem conſecuta eſt. Quapropter perfectio hîc non ea, quæ eſſentiæ eſt, & à forma ſubſtantiali tribuitur, ſed ea, quæ in Qualitatibus conſiſtit, intelligenda eſt. Quod & Ariſtoteles ſignificat ſect. 12. probl. 7: ἡ γὰρ πέψις, inquit, ἀλλοίωσίς ἐστι τοῦ πεπτομένου, id eſt, coctio eſt rei coquendæ alteratio.

XII.

Materia, ſeu ſubjectum coctionis ſunt duæ Qualitates paſſivæ, præſertim tamen humiditas. Atque hinc patet, coctionem eſſe affectionem corporis miſti, quatenus humidum, nec ſolùm coctionem in alimento animalium ſpectari; quia etiam aliæ res coqui dicuntur, quæ in animalium alimentum nunquam cedere poſſunt. Hinc etiam manifeſtum eſt, Coctionem eſſe rei jam genitæ, & per naturam ſuam conſtitutæ. Nihil enim coqui dicitur, niſi quod jam genitum eſt, aliquam tamen in temperamento habet imperfectionem, quæ ulteriore alteratione perfici poteſt; quod ubi factum eſt, res cocta eſſe dicitur. Cauſſam efficientem quod attinet: ἡ ἀρχὴ τῆς τελειώσεως ὑπὸ θερμότητος τῆς οἰκείας, ἢ τῆς ἐν αὐτῷ συμβαίνει, κἂν διά τινος τῶν ἐκτὸς βοηθείας συνεπιτελεσθῇ. Principalis cauſſa ſemper eſt calor proprius; etſi interdum is ſufficiens non ſit, & propterea indigeat alio quaſi adminiſtro, ut coctio eò rectiùs & meliùs abſolvatur. Sic balnea & emplaſtra coctionem in ventriculo adjuvant. Sic meſpili & alii fructus, ante maturitatem collecti & aſſervati, ſuo ipſius calore maturantur: ad feliciorem tamen maturitatem multum calor Solis facit.

XIII.

Totus itaq; coctionis modus hic eſt. Quando in miſto jam per ſuam formam conſtituto aliqua eſt adhuc in temperamento imperfectio, nec humidum ſatis domitum & temperatum eſt, nec juſtam & exactam ad ſiccum & reliquas Qualitates habet proportionem, calor naturalis humidum, quod abundat, abſumit & expellit; reliquum verò, quod jam Quantitate ampliùs non peccat, coërcet, terminat, & cum ſicco, quantum miſti natura requirit, unit; quæ actio coctio appellatur.

XIV.

Ut autem coctionis natura rectiùs intelligatur, Ariſtoteles

 præter

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Royal Library, Copenhagen.
LN bis 211 [20,-365 4°]

præter internum finem, qui cum forma coincidit, etiam externum addit, his verbis: τὸ δὲ τέλος τοῖς μὲν ἡ φύσις ἐςί. φύσις δὲ ἣν λέγομεν ὡς εἶδος καὶ οὐσίαν. τοῖς δὲ εἰς ὑποκειμένην τινὰ μορφὴν, ὅταν τοιονδὶ γένηται, καὶ τοσονδὶ τὸ ὑγρόν, i.e. Finis coctionis aliis natura eſt, quam ut ſpeciẽ & eſſentiã dicimus: aliis ad quandã ſubjectã formam tendit, quando tale & tantum factũ eſt humidũ. Quibus docet Ariſtoteles, finem externum duplicem eſſe, vel formã ſimpliciter & abſolutè, qui finis in maturatione fructuum præcipuè apparet, qui tunc maturi dicuntur, cùm ſemen jam ita perfectum eſt, ut ſibi ſimile generare poſsint; vel formam aliquam ſeu diſpoſitionem ad utilitatem aliquam præbendam; quæ vel conſiſtit in novæ formæ eductione, vel præparatione ad inutiliũ commodam excretionẽ.

XV.

Prior uſus patet in elixatione, quæ fit in ventriculo: hæc enim ideo inſtituitur, ut cibi ingeſti rectiùs à facultate, quæ eſt in ventriculo, in chylum converti poſsint: Talis etiam pituitæ naturalis eſt coctio. Alter apparet in humorum putridorum in ulceribus & alibi in corpore animalis coctione, qui tunc cocti & maturati ſunt, cùm à calore naturali ita ſunt elaborati, ut ad excretionem ſint apti. Cùm enim ad formam aliquam perfectam, & rei nutriendæ utilem, propter magnam corruptionem, pervenire non poſsint, ſaltem ad formam aliquã, ipſa putredine meliorem, coctione perducuntur. Atque ita coctio putredinem reprimit, eíque finẽ imponit, & humores corruptos ab utilibus ſegregat, ac, ut ſine corporis noxa evacuari poſsint, idoneos reddit.

XVI.

Coctæ itaque dicuntur res, cùm materia coctionis, quæ præſertim humiditas eſt, à calore ſuperata & terminata fuerit, debitámque craſsitiem acceperit. Quapropter urinæ, alvi feces, adeóque omnia corporis noſtri excrementa, rectè cocta, ſanitatis indicia ſunt. Calorem enim naturalem juſtum in corpore noſtro obtinere dominium, tantumq; eſſe, ut omnes humores coërcere & debitè domare poſsit, ſignificãt. Eadem de cauſſa cocta omnia & craſsiora, & calidiora evadunt. Calor enim, qui in coctione dominatur, ſimul etiam calefacit, partéſque tenues reſolvit. Cui etiam ſuffragatur experientia. Poma enim, pyra, uvæ, aliique fructus omnes, antequam matureſcunt, ſunt frigidiores,

quàm

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Royal Library, Copenhagen.
LN bis 211 [20,-365 4°]

[illegible] ponquam [illegible] [illegible] conferen[illegible] deſinit: Et lac, ſemen, pus in ulceribus, ſo[illegible] [illegible]e in oculorum angulis collectæ, craſſiores ſunt coctæ, qu[illegible] inconcoctæ. Notandū tamē hîc, cùm dicitur: cocta inconcoctis eſſe craſsiora & calidiora, non unam rem cum alia ſpecie diſtincta, & cum ſeipſa, poſtquam ſpeciem mutavit, ſed eandem ſpecie inconcoctam cum ſeipſa cocta comparandam eſſe.

XVII.

Coctioni opponitur ἀπεψία, cruditas, ſeu, ut loquuntur, inconcoctio, quæ ab Ariſtotele l. 4. meteor. definitur, quòd ſit ἀτέλεια δι᾽ ἔνδειαν τῆς οἰκείας θερμότητος. ἡ δ᾽ ἔνδεια τῆς θερμότητος ψυχρότης ἐστί. ἡ δ᾽ ἀτέλειά ἐστι τῶν ἀντικειμένων παθητικῶν. id eſt, Cruditas eſt imperfectio Qualitatum patibilium, ob indigentiam proprii caloris. Indigentia autem caloris eſt frigus. Ex qua definitione patet, in cruditate omnia contrario modo ſe habere, quàm in coctione, excepto tantùm ſubjecto, quod idem eſt. Forma enim ibi erat perfectio, hîc imperfectio; ibi cauſſa efficiens calor, hîc caloris penuria, ſeu frigus. Quapropter cruda in genere dicenda ſunt, quæ eos in Qualitatibus ſeu temperamento perfectionis gradus, quos habere debebāt, nondum ſunt adepta, & in quibus humidum abundat, & ob imbecillitatem caloris rectè ſuperari & terminari non poteſt.

XVIII.

Poſt explicatam Coctionis & Cruditatis naturam, ad ipſarum ſpecies accedamus. Vbi illud priùs obſervandum, Coctionem non eſſe genus univocum, ſed ex eorum numero, quæ πρὸς ἕν dicuntur, ideoque ejus definitionem principali & primariæ ſpeciei præcipuè competere; (qui mos eſt in definiendis iis, quæ dicuntur Ab uno) exigua tamen facta mutatione etiam reliquis accommodari poſſe. Primaria autem coctionis ſpecies, & quæ coctionis nomen ſola forſan integrè ſuſtinere poteſt, eſt maturatio, quæ tamen & ipſa, ut jam de coctione dictum, non æqualiter de omnibus ſubjectis ſpeciebus prædicatur.

XIX.

Propriè enim ἡ τῆς ἐν τοῖς περικαρπίοις τροφῆς πέψις, πέπανσις λέγεται, id eſt, Maturatio eſt alimenti, quod pericarpio ineſt, maturatio. περικάρπιον autem appellatur illud in fructibus, quod eſt circa ſemen, quod Græcis frequenter καρπὸς appellatur.

eſt. Facilioris autem do[illegible]trinæ cauſſa [illegible]s fructibus tan-
tùm maturitatem applicat; etſi omnibus [illegible]libus, plantis, & ſeminibus ad generationem relatis, commun[illegible]s ſit. Tunc autem Maturatio facta eſſe dicitur, cùm ſemen, quod in pericarpio continetur, ita elaboratur, ut ſibi ſimile generare valeat. Nam in principio dum adhuc ſuperflua humiditas adeſt, ſemen ad generationem nondum aptum eſt: cùm autem humidum à calore naturali partim abſumtum, partim melius terminatum fuerit, ſemen ad generationem idoneum ſit. Deinde per translationem etiam pituita, pus, & alii humores in corpore noſtro maturari dicuntur, cùm ita à naturali calore digeruntur, ut vel ad nutriendum fiant apti, vel ſi nutrire non poſsint, ad evacuationem ſaltem diſponantur. Maturatione verò ex flatulentis aquea; ex aqueis tenuia, ex tenuibus craſſa redduntur. Primò enim calore ſpiritus ſeu materia flatulenta digeritur, poſtea humor aqueus ulteriùs coquitur, ejuſq; partes tenuiores reſolvuntur.

XX.

Maturitati opponitur ὠμότης, immaturitas, quæ, ut Maturitas, etiam duplex eſt: una propriè, altera per translationem talis. Propriè enim dicta Immaturitas, eſt cruditas alimenti, quod in pericarpio continetur, ob penuriam vel ἀσυμμετρίαν caloris naturalis. Quando enim calor ita exiguus eſt, vel humor tàm copioſus, ut calor humorem exactè ſubigere non poſsit, fit immaturitas, ſemenq; tum ad generationem aptum non eſt. Quapropter etiam omnia immatura ſunt flatulenta, aquea, eorúmque humores tenues & frigidi, nec ad alendum idonei. Per translationem poſtea etiam catarrhi, ſputum, pus in ulceribus, urina cruda appellatur. Item, lac nondum coctum, crudum dicitur; ſicut & lateres, & omnia fictilia nondum cocta, cruda nominantur.

XXI.

Altera coctionis ſpecies eſt Elixatio, quam Ariſtoteles 4. meteor. c. 3. ſic definit: ἕψησις δ' ἐστὶ τὸ μὲν ὅλον πέψις ὑπὸ θερμότητος ὑγρᾶς τοῦ ἐνυπάρχοντος ἀορίστου ἐν τῷ ὑγρῷ, id eſt, Elixatio in univerſum quidem eſt indefiniti in humore exiſtentis concoctio, ab humido calore facta. Fit enim elixatio hoc modo: Calor igneus in humido aqueo receptus, rem elixandam humectat, poros ejus aperit, patentioresq; reddit, & ſic humorē rei elixandæ

à centro

[illegible] redun[illegible] [illegible]rem plurimq; humoris, quod manet, digerit, dom[illegible] ac ter[illegible]nat: & proinde elix[ata] minus humoris nativi obtinent, plus alieni. Atque hac de cauſſa coqui carnes aſſas diligenter præparaturi, eas priùs aliquantum elixant, ut nimirum aliquid humoris & excrementorum, quæ intùs redundant, priùs educatur, reliquum verò faciliùs aſſando abſumi poſſit.

XXII.

Patet ex his, ea propriè tantùm elixari, quæ humiditatem habent, quæ à calore igneo, qui eſt in humido aqueo, vinci poteſt: Elixari verò non poſſe, vel quæ terrea ſunt, & humorem penè nullum habent, ut lapides, oſſa, &c: vel quæ aliquam quidē humiditatem obtinent, eam tamen ita condenſatam & cum ſicco terreo junctam, ut à calore humido educi & vinci non poſsit; ut ligna, cornua, metalla, &c. Hac eadem de cauſſa difficiliùs elixantur carnes ſeniorum animalium, quàm juniorum, & bubulæ, quàm gallinaceæ; quia nimirum illæ ſunt magis ſiccæ, terreæ, ſolidæ, denſæ, humoremq; cum ſicco tenaciùs junctum habent, ut à calore humido facilè evocari non poſsit. Impropriè tamen etiam ligna, metalla, &c. elixari dicuntur. Etiamſi enim non ita emolliuntur, ut verè elixabilia: tamen aliquid etiam de eorum humido educitur, & aquæ communicatur; quod ſapor, quem aqua ex rebus talibus, quæ in ea elixantur, concipit, edocet. Elixatio deinde etiam tribuitur humido, quod parum ſicci habet, ut lacti, muſto, & aliis, quando nimirum per ebullitionem partes eorum aliquæ evaporant, & reliquæ mutationem quandam in temperamento & ſapore accipiunt.

XXIII.

Elixationi opponitur μόλυνσις, imperfecta elixatio, quam inquinationem vocant, quæ definitur ab Ariſtotele, quòd ſit ἀπεψία τοῦ ἐν τῷ σώματι ἀορίστου δι' ἔνδειαν τῆς ἐν τῷ ὑγρῷ τῷ περὶξ θερμότητος. μόλυνσις enim proprè nihil aliud eſt, quàm inchoata elixatio, quando nimirum calor, qui eſt in humido aqueo, tantus quidem eſt, ut aliquo modo in rem elixandam agere poſsit: tàm fortis verò non eſt, ut integrè eam coquere queat, ſed vel à frigore, vel ab humore in re coquenda nimio obtunditur, & ſuperatur, ut opus ſuum perficere non valeat: qualis imperfecta coctio

ſæpè

Sæpe accidit in [illegible] [illegible]
quo modo alterat, integrè tamen coqui [illegible] non poteſt.

XXIV.

Vltima coctionis ſpecies eſt ὄπτησις, aſſatio, πέψις ſcilicet ὑπὸ θερμότητος ξηρᾶς καὶ ἀλλοτρίας, id eſt, Coctio à ſicco & alieno calore. In miſto enim humor, qui abundat, ſi à calore ſicco externo abſumitur & temperatur, aſſatio fieri dicitur. Sunt autem aſſa extrà quidem ſicca, intus verò humida, humiditate propria, ipſiſque elixis humidiora: Nam calor ſiccus externus partes deſiccat, poróſque coarctat, ut humori interno egreſſus non pateat. Aſſatio verò & elixatio præcipuè fiunt ab arte, eiſque per artem factis, ut nobis notioribus, præcipuè hæc nomina cōpetunt: Eædem tamen etiam à Natura fiunt. Nam alimentorum in corpore animalium coctio, & inprimis, quæ fit in ventriculo, eſt elixatio: eadem quoque non incommodè in corporibus calidioribus & ſiccioribus aſſatio appellari poteſt.

XXV.

Aſſationi etiam quid imperfectum opponitur; illud tamen ἀνωνυμώτερον, ſimile ferè σατύσει appellatæ, quam vocem latinè reddere ſe ignorare ſcribit Gaſp. Contarenus Cardinalis l. 4. de elem. Fit autem prava aſſatio ob caloris inopiam, qui vel per ſe exiguus eſt, vel non tantus, ut ingentem humoris copioſi abundantiam poſsit ſuperare, & proinde aſſationem inchoatam non abſolvere. Hæc etiam de coctionibus.

Quæſtiones.

1. *Cur piſa, fabæ, atque alia legumina primò fervente aqua perfuſa, poſtea perfectè elixari non poſſint?*
2. *Cur caro, ſi, cùm ebullierit, frigida perfundatur, citiùs elixetur?*
3. *An idem calor & putredinis & coctionis cauſſa ſit in ulcere?*
4. *Cur ova elixatione dura, poma & pyra mollia reddantur?*

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Royal Library, Copenhagen.
LN bis 211 [20,-365 4°]

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Royal Library, Copenhagen.
LN bis 211 [20,-365 4°]

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Royal Library, Copenhagen.
LN bis 211 [20,-365 4°]

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Royal Library, Copenhagen.
LN bis 211 [20,-365 4°]